



RECEPTES

SÍLVIA ANGLADA, Es Tast de Na Sílvia (Ciutadella)

COCA DE GARROVA, SOBRASSADA, CEBA, MEL DE ROMANÍ I FORMATGE ARTESÀ DE SAFRÀ

PER A LA MASSA

Ingredients:

1.200 gr. de farina
200 gr. de farina garrova
240 gr. d'oli d'oliva
240 gr. de greix de porc
480 gr. d'aigua tèbia
Un pessic de sal

Elaboració:

Barrejar tot els ingredients secs, incorporar l'aigua i l'oli i deixar en fred durant 1 hora, tapada. Estirar la massa amb la forma desitjada, coure entre dues plaques de forn a 180°C durant 4 minuts.

PER A LA CEBA CONFITADA

Ingredients:

2 u. de cebes
Mel de romaní
Pebre blanc
Sal
Oli d'oliva suau

Elaboració:

En una olla posar la ceba tallada a juliana, la mel de romaní, un raig d'oli, el pebre blanc i un pessic de sal tot en fred, tapar i deixar coure a foc lent fins que es caramel·litzi. Anar remenant de tant en tant ja que la mel sinó es queda al fons i s'enganxa. Deixar escórrer i refredar.

ACABAT I PRESENTACIÓ

Ingredients:

Sobrassada curada

Mel de romaní

Formatge artesà de safrà de Menorca

Ceba Confitada

Elaboració:

Sobre la massa de garrova cuita estendre una capa de ceba confitada, al damunt posar la sobrassada curada i enforar fins que tot el conjunt estigui calent, treure del forn, emplatar i regar-ho amb la mel de romaní, finalment escampar flocs de formatge de safrà per tot el damunt.

“PASTÍS” FARCIT DE FIGAT I FORMATGE BLAU DE MENORCA

PER A LA MASSA

Ingredients:

6 rovells d'ou
1 kg. de farina
50 gr. de moscatell
500 gr. de greix de porc
500 gr. de sucre
Llimona ratllada

Elaboració:

Barrejar tots els ingredients fins a aconseguir una massa homogènia, deixar reposar en fred.

PER AL FIGAT

Ingredients:

Figues fresques
Sucre
Pell de llimona i taronja
Anís verd

Elaboració:

En una olla posar tots els ingredients, tapar-ho i deixar reposar tota la nit en fred, al dia següent coure a foc lent sense deixar de remenar. Es pot conservar en pots de vidre al bany maria.

ACABAT I PRESENTACIÓ

Ingredients:

Massa
Figat
Formatge blau

Elaboració:

En un motlle, posar la massa estirada al fons deixant un bon tros de massa que sobresurti del motlle, la utilitzarem després per a tancar-ho. Dins el motlle posem el figat i formatge blau, ho tapem tot amb la massa que hem deixat com si fos un paquet. Coure al forn a 180°C durant 15/20 minuts, deixar refredar i desemmotllar. Es pot menjar tant fred com calent.